

TOS ST. CEREALI GRANI GROSSO

(24+2 Fette)

COD.ART. TOS11

Prodotto Congelato/ Frozen Product



EAN13 CODE 8019333101195

DENOMINAZIONE LEGALE E INGREDIENTI / LEGAL NAME AND INGREDIENTS

(IT) **Pane tipo 0 con cereali maltati.**

Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, lievito, sale, farina di **CEREALI** maltati (**FRUMENTO**), fiocchi di **GRANO** tenero maltati

(EN) **Type 0 Bread with malted cereals.**

Soft **WHEAT** flour, water, yeast, salt, malted flour **CEREALS (WHEAT)**, malted **WHEAT** flakes.

ALLERGENI / ALLERGENS

Gli allergeni presenti sono indicati nella lista ingredienti con un carattere diverso.

The allergens are indicated in the ingredient list with a different character.

Può contenere tracce di: **UOVA, LATTE, LUPINO, SOIA, SESAMO**

May contain traces of: **EGGS, MILK, LUPINE, SOY, SESAME SEEDS**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g			% AR
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	815,2	kJ	10%*
	192,3	Kcal	
GRASSI / Fats	1,0	g	1%
di cui acidi GRASSI SATURI / Saturated fat	0,8	g	4%
CARBOIDRATI / Carbohydrate	38,2	g	15%
di cui ZUCCHERI/ Sugars	0,5	g	<1%
FIBRA ALIMENTARE /Dietary fibers	1,7	g	-
PROTEINE / Proteins	6,7	g	13%
SALE / Salt	1,2	g	20%

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) / Reference Intake of an average adult(8400 kJ/2000 kcal)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / STORAGE INSTRUCTIONS

PRODOTTO CONGELATO.

DA CONSERVARE AD UNA TEMPERATURA COMPRESA TRA -10°C E -20°C.

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 48 ore dallo scongelamento.

FROZEN PRODUCT.

STORE AT A TEMPERATURE BETWEEN -10°C AND -20°C.

Do not refreeze after thawing and consume within 48 hours.

Antico Forno della Romagna S.r.l.

via I. Golfarelli 78, 47122 Forlì (FC) Italy

T. +39 0543 722876 - F +39 0543 798504

C.F./P.IVA 04377760402

www.bassini1963.com / www.glaxipane.com

Data ultima revisione: 29/04/2021

Bassini
1963

GLAXI PANE
BONTÀ PER I TUOI SUCCESSI

DURABILITÀ / SHELF LIFE

SCADENZA 15 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE / 15 MONTHS FROM PRODUCTION DATE.

MODALITÀ DI UTILIZZO / MODE OF USE

Scongelare e farcire a piacere / Defrost and stuffed to taste

CARATTERISTICHE / FEATURES

	U.M.	Valore standard Standard value
PESO NETTO CONFEZIONE / NET WEIGHT WRAP	g	1.000
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE LENGTH	mm	150
LARGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE WIDTH	mm	175
SPESSORE FETTA SINGOLA/ SLICE THICKNESS	mm	15
LUNGHEZZA CONFEZIONE / WRAPPING LENGTH	mm	385

IMBALLAGGIO / PACKAGING

Dimensioni confezione / wrapping size	400 x 600 mm	PESO /WEIGHT	20 g circa/around
Dimensioni scatola / carton size	160 x 420 x 552 mm	PESO /WEIGHT	540 g circa/around

PALLETIZZAZIONE / PALLET

IL PRODOTTO E' TRASPORTATO SU PALLET EPAL (800 x 1.200 x 150 mm) CON LA SEGUENTE COMPOSIZIONE:
THE PRODUCT IS STOCKED ON EPAL PALLET (800 x 1200 x 150 mm) AS FOLLOW:

CONFEZIONI PER SCATOLA/ WRAPPINGS PER CARTON	3	SCATOLE PER STRATO/ CARTONS PER LAYER	4
STRATI PER PALLET/ LAYERS PER PALLET	10	TOTALE SCATOLE/ TOTAL CARTONS	40
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET	1.750 mm	EAN128 cartone [Std GS1-Ai (02)(10)(15)]	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORE / Value
CARICA MICROBICA TOTALE / Total microbial count	< 1.000 UFC/1 g
COLIFORMI TOTALI / Total coliforms	< 10 UFC/1 g
ESCHERICHIA COLI/ ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/1 g
STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI / Staphylococci – coagulase positive	< 10 UFC/1 g
SALMONELLA / SALMONELLA	assente/absent/25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES / LISTERIA MONOCYTOGENES	assente/absent/25 g
MICETI/ Mycetes	
Muffe / Moulds	< 10 UFC/1 g
Lieviti / Yeasts	< 10 UFC/1 g

ETICHETTATURA AMBIENTALE

Sacchetto	Cartone
0 7	PAP 20
Raccolta plastica	Raccolta carta
Verifica le disposizioni del tuo Comune	

La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita; le informazioni riportate, circa le caratteristiche chimico-fisiche e la formulazione del prodotto, devono ritenersi indicative e non impegnative.
This data sheet does not constitute sales specifications; the reported information, about the physico-chemical characteristics and the formulation of the product, must be considered indicative and not binding.

Antico Forno della Romagna S.r.l.

via I. Golfarelli 78, 47122 Forlì (FC) Italy
T. +39 0543 722876 - F +39 0543 798504
C.F./P.IVA 04377760402

www.bassini1963.com / www.glaxipane.com

Bassini
1963

GLAXI PANE
BONTÀ PER I TUOI SUCCESSI